FICHE EMPLOI

Version n° 01
Mise à jour : 11/03/2015

Gélitol® 100

Gélatine poudre soluble à chaud

Caractéristiques :

Gélitol® 100 est une gélatine porcine très pure, faiblement hydrolysée. Sa densité de charge de surface élevée lui assure une remarquable réactivité vis à vis des tanins.

Gélitol® 100 est particulièrement approprié pour le collage des vins rouges de garde. Elle affine leur équilibre en bouche tout en préservant leur structure tannique.

Gélitol® 100 est aussi parfaitement adapté au débourbage des moûts et à la clarification des jus de fruits en association avec Littosol®.

Mode d'emploi :

Faire gonfler la dose de Gélitol® 100 dans 4 fois son poids d'eau froide pendant 45 à 60 minutes. Ajouter tout en agitant, un volume égal d'eau à 90°C : Gélitol® 100 se solubilisera en quelques minutes. Incorporer la solution progressivement dans la cuve à traiter au cours d'un remontage.

Doses moyennes d'emploi:
- débourbage des moûts: 10 à 20 g/hl (5 à 10 cl de Littosol® par hl)
- clarification des vins rouges : 5 à 10 g/hl
- clarification des vins blancs/rosés : 2 à 5 g/hl (1 à 2,5 cl de Littosol® par hl)
- jus de fruits: 10 à 30 g/hl (6 à 20 cl de Littosol® par hl)

Littosol® doit être incorporé avant Gélitol® 100.

Un essai de collage au laboratoire permettra de déterminer la dose optimale d'utilisation.

Conditionnement : Sac de 1 kg. Sac de 25 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire ni de valeur contractuelle.